



cross-ethnic cuisine

SAMAMBAIA

CAFFÈ



CUCINA

Granola bowl (1,7,8)



12

Avena tostata con frutta secca, servita con yogurt e frutta fresca

Pão de queijo recheado (3,7)



12

Panini di amido di manioca e formaggio serviti con affettati e cream cheese.

Eggs benedict (1,3,7)

12

Pan brioche, 2 uova in camicia, bacon croccante e salsa olandese.

Eggs florentine (1,3,7)



12

Pan brioche, 2 uova in camicia, spinaci e salsa olandese

Hashbrown e Cheddar (3,7)



14

Frittella di patate grattugiate e fritte, servita con bacon croccante, uova strapazzate e cheddar.

Avocado toast e uovo in camicia (1,3,8)



12

Pane tostato, crema di avocado, uovo in camicia, granola di noci

Pancakes e bacon (1,3,7)

14

3 pancakes con bacon croccante, sciroppo d'acero e frutta

Bagel al Salmone e patatine fritte (1,3,7,8)

15

Bagel con salmone, creamcheese, insalata e pomodoro

Frutta fresca



6

Torta del giorno



6

Prova le uova di Montesenario da galline ruspanti
uovo in camicia
uova scrambled

COPERTO e TAKE AWAY 2€



CHIEDI LA VERSIONE
SENZA GLUTINE DEL TUO
PIATTO



Gluten free



Vegetariano

contorni:

1 uovo in camicia	2,5	patatine fritte	4,5
2 uova scrambled	4,5	spinaci/pisellini	4,5
bacon 3pz	4,5	novelle arrosto	4,5
crema di avocado	4,5	salmone affumicato	5,5
creamcheese	2,5	insalata verde	6

Tagliere di formaggi (7)   12
dalla Fattoria di Corzano & Paterno

Tagliere di affettati e formaggi (7)  18
affettati misti e formaggi della Fattoria Corzano & Paterno. x 2
persone

Risotto alla zucca (7)   14
riso Carnaroli e zucca Hokkaido

Tortelli di patate al ragù d'anatra (1,3,6,7,9,10) 16
tortelli Mugellani con ragù bianco d'anatra

Sesame Salmon  17
Salmon in crosta di sesamo, con cipolla rossa caramellata, salsa
teriyaki e contorno di patate novelle arrosto.
(4,6,11)

Polpettine di manzo e pisellini (1,3,7) 16
polpette di carne di manzo in bianco con pisellini

Frutta fresca   6

Torta del giorno  6

ALLERGENI:

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta
a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE. SI PREGA DI
COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA.

La presenza di alcuni allergeni per contaminazione incrociata non può essere mai esclusa.

abbina i piatti ai nostri
SIGNATURE
COCKTAILS



Cricket 8



Negroni del
Marinaretto 9



Fusettone 8



Basilgino 8



ItalFizz 9



Negroni del
Marinaretto 9

DRINKS

CAFFÈ	1,8
CAPPUCCINO	2,2
COLD BREW DRINK	6
CAFFÈ AMERICANO	1,8
CAFFÈ MACCHIATO	2
MACCHIATO IN TAZZA GRANDE	2,1
CAFFÈ CORRETTO	3
ORZO/GINSENG	2
CIOCCOLATA CALDA	3
CRUNCHY LATTE	6
CAFFÈ LATTE/LATTE	4
ICED LATTE	4
SPICY CHAI LATTE	6
GOLDEN TURMERIC LATTE	6
GREEN MATCHA LATTE	6
GUARANÀ E CACAO LATTE	6
COCA COLA/COCA COLA ZERO	2,5
SUCCHI DI FRUTTA BIO	3
SPREMUTA FRESCA DI ARANCE	4,5
GRAPPA, SAMBUCA, AMARO	3
TÈ E TISANE PETER'S TEA HOUSE	2,5
TISANE WILDEN	3
ACQUA	2,5

LATTE VEGETALE:

Soia

Avena

Mandorla

TOPPINGS:

Caramello

Vaniglia

Cioccolato

LATTE SENZA LATTOSIO

+I

cross-ethnic cuisine

SAMAMBAIA

CAFFÈ ● CUCINA

055 889 2412

Via Montebello, 86r, 50123 Firenze



+

Gesù è il Signore



Scansiona e scopri perché